ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ

ПОЛНОЙ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ.

СОВЕРШЕННОЙ ФРАНЦУЗСКОЙ КАНДИТОРЪ, ИЛИ ПОЛНАЯ КАНДИТОРСКАЯ КНИГА,

расположенная во временахъ года.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ,

Заключающее въ себѣ *зиму* или упражненія Кандитора въ сіе годовое время, а именно двоеніе разныхъ водъ, напитковъ и ликеровъ, вареніе чаю, кофе, шеколаду и проч.

Переведена съ Французскаго языка для пользы и употребленія любителей экономіи.

МОСКВА.

Печатано съ указнаго дозволенія въ привиллегированной Типографіи у Ф. Гиппіуса 1791 году

Отдѣленіе четвертое,

Заключающее въ себѣ зиму.

§ 1.

Всеобщая вода.

Возьми сѣмянъ коріандровыхъ, тмину (carvi), дятлиной травы, тмину (decumir), анису, воложскаго укропу, каждаго полторы унціи, межерлановыхъ листьевъ, мелиссы, базиликону, ушицы, полія, горькаго полія, розмарину, полеваго тмину, обыкновеннаго тмину, иссопу, шалфею, (fariette, marum), полеваго чесноку, маррубія, садовой мяты большей и малой полыни, пижмы, маточной травы, критскаго диктаму, божіего дерева, кервелю, (cochlearia, becabunga), водянаго кресу,

растѣнія меньшаго колгану, цытвари (meum), спиканарду, ангелики, пуховнику, (contragerva, viperine, imperatoire), охольнику, флоренской ири, благоуханнаго тростнику, диктамну (benoite), дикаго хрѣну, воложскаго укропу, каждаго изъ сихъ листьевъ и каждаго изъ сихъ растѣній унцію. Розмариновыхъ цвѣтовъ, ландышевыхъ цвѣтовъ стекасу Арабскаго, самбука, померанца, желтой гвоздики, Римскаго хамелоку, шафрану, каждаго унцію. Лавровыхъ ягодъ, можжевельнику, долгаго перцу (rond) каждаго полторы унціи. Поперешняго перцу, мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣховъ, гвоздикъ, кардамону, лимонныхъ корокъ, померанцовыхъ, каждыхъ по 3 унціи, сабурнаго дерева, сассафрасу, кедроваго дерева, лимоннаго сандалу, родійскаго дерева, каждаго 2 унціи, касарилли 4 унціи. Гумми (caragne), благоуханнаго

ла-

ладону, бенжоану, ладону (calamite), каждаго полунцїи, бобровой струи двѣ драхмы, опїуму унцїю, спирту перегнаннаго вина 15 фунтовъ. Собери всѣ сїи виды въ свое время, изсуши ихъ, и положи по мѣрѣ въ спиртъ, выключая однако листьевъ и корневъ растѣнїй, употребляемыхъ противъ скорбута, которыя употребляй когда онѣ зелены и лишъ только сорваны. Истолки всѣ виды, какїе можно. Сохраняй сїю смѣсь даже до толѣ, пока собранїе будетъ полно, тогда дистиллируй все на теплой водѣ для спирту.

Сїя вода прекрасна отъ паралича, отъ апоплексїй, отъ сонливости, отъ обмороку, отъ трепетанїя, отъ паровъ. Ее даютъ для ускоренїя родовъ, она выгоняетъ потомъ. Ее принимаютъ въ оспѣ, въ кори, въ коликахъ въ животѣ. Мѣра отъ двухъ драхмъ до четы-

рехъ. Также употребляютъ ее съ наружи, какъ спиритуальную язвенную воду.

§ 2.

Земляничная вода.

Дай сгнить земляникѣ въ глиняномъ сосудѣ, прибавя туда нѣсколько соли и сахару, потомъ дистиллируй на теплой водѣ.

Сїя вода есть лекарство противъ яда, противъ рубцевъ, побуждаетъ мѣсячныя и осушаетъ елезные глаза. Она будетъ еще гораздо лучше и полезнѣе, естьли смѣшаешь съ нею водки.

Такимъ же образомъ поступай для извлеченїя воды изъ повойничка и изъ вероника.

§ 3.

Простая вода изъ плодовъ, имѣющихъ благовонныя корки.

Возьми 6 цедратовъ, 8 померанцовъ Португальскихъ, 4 хорошихъ

шихъ бергамотовъ, 8 лимоновъ и 8 цитроновъ.

Три всѣ сіи даже до уксуса, а впрочемъ поступай, какъ упомянуто о водѣ бергамотовой.

§ 4.

Вода изъ воложскаго укропу.

Возьми какое угодно количество сего растѣнія съ листьями, намочи его водою и дистиллируй на теплой водѣ.

Или лучше, вскипятивъ ихъ въ водѣ, положи горячія на два мѣдныя блюда, на одно вытечетъ ликеръ, которой сохраняй въ бутылкѣ.

Ее употребляютъ въ личныхъ болѣзняхъ, пуская каплю или двѣ въ глазъ.

§ 5.

Вода изъ воложскаго укропу, ликеръ.

Возьми двѣ унціи хорошаго воложскаго укропу, изотри его въ иготи, и положи въ кубѣ съ тремя пинта-

ми съ половиною водки и бутылкою воды, дистиллируй на умѣренномъ огнѣ. Извлеки чистые спирты безъ флегмы, ибо воложской укропъ есть одно изъ растѣнїй, наискорѣе возгарающихся. Извлекши спирты, разведи фунтъ сахару въ трехъ пинтахъ воды, влей его въ сыропъ, и смѣшавши хорошенько, процѣди.

Чтобы имѣть сей ликеръ двойной, влей столько же водки, сколько въ предыдущей составъ воложскаго укропу, третьею частїю больше, а воды третьею частїю меньше, т. е. двѣ пинты для сыропа съ тремя фунтами сахару.

Чтобъ воложской укропъ былъ чистъ и сухъ, то влей всю водку въ кубъ, положи 3 унцїи онаго, 2 пинты воды, полтора фунта сахару для сыропа. Прибавя не много мушкатнаго цвѣту къ двойному со-

составу, можно сїю воду почесть за воду Королевскаго острова.

§ 6.

Жасминная вода.

Сїя вода изъ самыхъ труднѣйшихъ для составленїя. Надлежитъ собрать цвѣту жасминнаго, но безъ всякой зелени, непосредственно по солнечномъ захожденїи, наполнить ими совершенно бутылку; когда она будетъ полна, то пропусти спирту сквозь хлопчатую бумагу, сколько бутылка вмѣстить можетъ, такимъ образомъ цвѣты не потеряютъ ничего и спирты сохранятъ все благовонїе. Поставь свою наливку въ холодное мѣсто, и въ концѣ 6 недѣль отдѣли спирты отъ цвѣтовъ, и отложи ихъ, пока пасмурность, причиненная цвѣтами спиртамъ, пройдетъ или упадетъ на дно. Тогда можно слить ихъ въ бутылку тихо, и употреблять на что угодно.

§ 7.

Жасминная вода, ликеръ.

Собери жасминовъ по захожденіи солнечномъ въ свѣтлое время; сорви цвѣты съ чашечки, въ которой они заключены, и употребляй ихъ тотчасъ такъ, какъ слѣдуетъ. Положи въ кубъ 3 пинты съ полкружкою водки, бутылку воды и 6 унцій жасмину; дистиллируй на жаркомъ огнѣ, и остерегайся, чтобъ не взошла флегма, *ибо отъ* сего ликеръ испортится и не будетъ болѣе имѣть своего благоуханія; также наблюдай, чтобъ дистиллируя жасминъ, благовоніе первое взошло. Извлекши всѣ свои спирты, закрой скорѣе пріемникъ; потомъ составь сыропъ съ тремя пинтами съ полкружкою воды и съ фунтомъ сахару, и вмѣсто, чтобъ влить спирты въ сыропъ, влей напротивъ сыропъ въ пріемникъ на спирты

бла-

благовонные, и не процѣживай прежде другаго дня, чтобы спирты совершенно прохладились и проникнули сыропъ. Получишь 6 пинтъ превосходной жасминной воды, тщательнѣе послѣдуя сему предписанїю.

§ 8.

Вода изъ жонкиля, ликеръ.

Дистиллируй въ водкѣ на довольно жаркомъ огнѣ такое количество цвѣтовъ жонкиля, хорошенько очищеннаго, сколько угодно, чтобы сдѣлать 6 пинтъ воды изъ жонкиля ликеръ; и примѣчай тщательно о прочемъ то, что предписано о составѣ жасмина ликера; потомъ прибавь довольное количество шафрану, чтобы придать ликеру природной цвѣтъ.

Естьли хочешь квинтессенцїю имѣть изъ жонкиля, поступай такъ, какъ предписано о розѣ.

§ 9.

Простая лавровая вода.

Возьми въ мѣсяцѣ Августѣ два фунта лавроваго листу, самаго зеленаго и свѣжаго, изотри его въ мраморной иготи; потомъ положи его въ кубъ съ 6 ю пинтами воды, накрой крышкою и дистиллируй на умѣренномъ огнѣ. Получишь 4 пинты лавровой воды, которая держится долго и служитъ для многихъ употребленій.

§ 10.

Розовая вода самой лучшей доброты.

Возьми мѣшечекъ бѣлыхъ мускусныхъ розъ, и столько же красныхъ розъ; истолки изъ нихъ три четверти, и поставь ихъ бродить на 4 или на 5 часовъ, потомъ положи ихъ въ полотенцо въ тиски, чтобъ выдавить сокъ. Истолки другую четверть, смѣряй свой сокъ, и помочи розы въ иготи. Положи

ложи сокъ и четверть истолченыхъ розъ въ кубъ, покрытый крышкою и хорошо замазанный; дистиллируй на теплой водѣ на огнѣ нѣсколько жаркомъ, чтобы тѣмъ скорѣе совершить операцїю, однако чтобы вода набѣжала скорѣе, какъ капля за каплею, ибо она взойдетъ и операцїю сдѣлаетъ безполезною. Ты получишь только половину количества сока, туда положеннаго, т. е. 8 пинтъ соку дадутъ 4 пинты розовой воды самой лучшей доброты.

§ 11.

Воды изъ всякихъ растѣнїй.

Чтобъ употреблять благовонныя и сухїя растѣнїя, какъ то: тминъ, иссопъ, мержанъ, полынь *и проч.* поступай такимъ образомъ:

Наполни $\frac{2}{3}$ большей глиняной кружки верьхушками того растѣнїя, изъ коего хочешь извлечь запахъ:

вски-

вскипяти въ довольномъ количе ствѣ обыкновенной воды другія вѣтви и верьхушки того же растѣнія; когда вода будетъ приведена до половины, то вылей ее въ кружку наливкою, которая пусть продолжается три или четыре дни, послѣ чего дистиллируй на открытомъ огнѣ; остерегайся извлекать даже до сухости, чтобы растѣніе не зажглось на днѣ куба, и потому не извлекай больше $\frac{2}{3}$ воды, которую влей въ кубъ; естьли хочешь, чтобы твоя вода была гораздо крѣпчае запахомъ, составь кубъ, выкинь то, что осталось въ кубѣ, какъ безполезное; наполни кубъ половиною новыхъ вѣтвей или верьхушекъ того растѣнія, надъ которымъ ты трудишься; прибавь воды, недавно дистиллированной; начни снова операцію; получишь въ сей вторый разъ совершенно благовонную

ную воду, и естьли растѣніе содержитъ мало эссенціональнаго масла, то оно будетъ плавать въ пріемникѣ, и ты отдѣли его такъ, какъ надлежитъ. Такимъ же образомъ можно поступать и со всѣми благовонными травами, какъ-то съ Македонскою петрушкою, съ бедринцемъ, съ мятою *и проч.*

§ 12.

Простая тминная вода.

Въ сухое и теплое время собери тмину цвѣтами; сорви съ его цвѣты и положи изъ нихъ фунтъ съ половиною въ кубъ съ 5 пинтами съ бутылкою обыкновенной воды, который и поставь тотчасъ въ теплой водѣ на самой умѣренный огонь; получишь 4 пинты воды прекраснаго свойства.

§ 13.

Простая фіолетовая вода.

Положи въ кубъ два фунта фіолетовыхъ цвѣтовъ безъ зелени

съ 6 ю пинтами воды и четырьмя унціями растѣнія ири флоренской истолченой. Дистиллируй на теплой водѣ, и извлечешь 4 пинты благовонной фіолетовой воды.

§ 14.

Фіолетовая вода, ликеръ.

Возьми фіолетовыхъ цвѣтовъ, сорванныхъ во всей своей силѣ въ свѣтлое время; очисти ихъ хорошенько и налей ихъ водкою и спиртомъ на мѣсяцъ. При концѣ сего времени процѣди сію наливку сквозь сито и смѣшай ее съ составленнымъ сыропомъ, какъ для воды гвоздичной; ибо ратафія есть та же самая: наблюдай ту же мѣру, и процѣди сію смѣсь, отъ чего она сдѣлается очень ясная и чистая. Не клади гвоздики въ составленіе фіолетовой воды, какъ сказано о гвоздичной ратафіи, но вмѣсто оной положи около унціи флоренской ири.

§ 15.

§ 15.

Простая гвоздичная вода.

Возьми 2 фунта маленькихъ гвоздичныхъ красныхъ цвѣтовъ въ ратафіи, хорошо вычищенныхъ; прибавь туда 4 унціи истолченой гвоздики съ 6 ю пинтами обыкновенной воды; положи все въ кубъ покрытой крышкою, хорошо замазанный, и поставь на теплую воду, разведя обыкновенный огонь, и извлеки 4 пинты.

Примѣча. Также можно получить самую прекрасную воду изъ простаго благоуханія.

§ 16.

Простая вода изъ Португальскихъ померанцевъ.

Въ началѣ великаго поста выбери 40 хорошихъ Португальскихъ померанцевъ, чтобы корка блистала, три ихъ даже до уксуса, и положи сію изтертую корку въ кубъ съ 6 ю

пинтами обыкновенной воды. Принарови и замажъ крышку, и дистиллируй въ теплой водѣ на легкомъ огнѣ. Извлечешь четыре пинты воды изъ Португальскихъ померанцевъ отмѣннаго свойства.

§ 17.

Вода изъ дикой рябины.

Возьми растѣнія дикой рябины свѣжей или сухой; изрѣжь ее въ мѣлкія части, и намочи въ хорошемъ винѣ, потомъ дистиллируй.

Сія вода способна умягчить зубную боль, укрѣпить зубы и дѣлать ихъ чистыми, естьли ею будешь полоскать ротъ каждое утро или и въ другое время.

§18.

Розовая вода и извлеченіе.

Спустя два или три часа послѣ восхожденія солнечнаго въ самое свѣтлое время собери довольное

ное количество розъ (*), чтобъ извлечь изъ нихъ 4 фунта соку. Истолки ихъ въ мраморной иготи, когда онѣ сдѣлаются тѣстомъ, то пусть полежатъ онѣ въ такомъ состоянїи 5 или 6 часовъ; потомъ положи ихъ въ полотенцо въ тиски, или, за недостаткомъ тисковъ, жми ихъ крѣпко въ частомъ полотенцѣ. Выжавши 4 фунта соку или 2 пинты, положи туда 2 фунта розъ, недавно сорванныхъ; пусть сїя наливка простоитъ сутки; потомъ влей все въ стеклянной кубъ, покрытой своею крышкою; дистиллируй на тепломъ пеплѣ легкимъ огнемъ, умножая его силу постепенно, пока капли будутъ литься одна послѣ другой. Извлекши пинту воды, потуши

(*) Самая лучшая для сего дѣйствїя есть простая блѣдная, или двойная роза, или еще простая бѣлая роза.

огонь и простуди сосуды. Тотчасъ сія вода сдѣлается нѣсколько благоуханною; но естьли поставишь ее на солнце въ бутылкѣ, слегка бумагою заткнутой, то она получитъ удивительной запахъ.

Сію розовую воду употребляютъ для укрѣпленія желудка, сердца и живота, для удержанія излишняго бѣга желудка, сгущенія крови и для другихъ внутреннихъ вредныхъ перемѣнъ.

Мѣра ея есть отъ одной унціи до шести. Еще употребляютъ ее въ гонореяхъ и ею мажутъ глаза въ оспѣ, въ инфламмаціяхъ, и для очищенія слезы болѣзненной; ее смѣшиваютъ съ водою изъ подорожника.

Процѣживаютъ сквозь сито или полотенцо ликеръ, оставшійся въ кубѣ послѣ дистиллированій; и влажность поставятъ выдохну-

нуться въ глиняномъ блюдѣ на маленькомъ огнѣ, пока не сдѣлаются пилюли; сїе будетъ извлеченїе изъ розъ. Оно очищательно, можно его давать пилюлями, или разведши въ розовой водѣ, для очищенїя желчи и крови; мѣра есть отъ полдрахмы до двухъ драхмъ.

Можно такимъ же образомъ извлечь воду и изъ другихъ сочныхъ цвѣтовъ, и сдѣлать изъ нихъ извлеченїе.

§ 19.

Другимъ образомъ дѣлать розовую воду.

Налей 10 ю, 20 ю и 30 ю фунтами розоваго соку пропорцїональное количество розовыхъ листовъ и собранныхъ съ обыкновенною предосторожностїю; послѣ наливки суточной положи свои цвѣты въ кубъ съ нижнимъ горломъ, дистиллируй на тепломъ пеплѣ, и извле-

ки все, что можно, наблюдая однако, чтобы не до сухости, ибо можетъ сгорѣть. Тогда составь кубъ, брось какъ негодное все, что останется на днѣ куба, влей туда воду, снова дистиллированную, прибавь туда довольное количество розъ, недавно собранныхъ, принарови охолодникъ, поставь кубъ на тепломъ пеплѣ, и извлекай дистиллирацїю, въ сей второй разъ будь доволенъ не многимъ больше половины воды, влитой въ кубъ. Потомъ поставь сїю воду на солнце, пока получитъ такой запахъ, какой она можетъ.

Розовая вода превосходно укрѣпляетъ желудокъ, сердце и животъ, разгоняетъ сгущенїе крови; полезна въ болѣзняхъ глазныхъ; она утоляетъ въ нихъ инфламмацїю, смѣшана будучи съ водою изъ подорожника въ лекарствѣ отъ глазъ.

§ 20.

§ 20.

Желтая вода.

Ратафія.

Возьми горшокъ водки, бутылку воды мелиссовой, бутылку воды изъ венедикту, унцію ангелики вареной въ сахарѣ, одну четверть унціи гвоздики, унцію коріандру, одну четверть унціи корицы, унцію анису, фунтъ сахару, двѣ драхмы калгану; поставь все на солнце на 3 недѣли.

§ 21.

Благовонныя воды изъ корокъ плодовъ, въ простыхъ и перегнанныхъ спиртахъ.

Чтобы сдѣлать четыре пинты сего сорта воды, наблюдай слѣдующую мѣру:

Влей въ кубъ пять пинтъ и бутылку хорошей водки, чтобъ сдѣлать воду въ простомъ спиртѣ; естьли же она изъ цедрата, то

ты положи туда корки съ 24 хорошихъ цедратовъ, или четырехъ унцїй квинтессенцїи сего плода.

Венгерской однако по качеству своему почти обыкновенной, потому что въ составленїи оной не употреблены отмѣнныя средства.

Свойства спирту изъ цвѣтовъ розмариновыхъ, приготовленнаго по упомянутому способу, весьма велики; онъ есть превосходное лекарство противу всѣхъ острыхъ мозговыхъ болѣзней, противъ нервовыхъ болѣзней, противъ ломоты, противъ подагры, противъ головной боли, причиненной отъ мокротъ; онъ уничтожаетъ пары, которые производятъ вертенїе въ головѣ, укрѣпляетъ память и звукъ и уничтожаетъ звонъ въ ушахъ, прїятствуетъ слабости глазъ: онъ лечитъ головныя контузїи и всего тѣла, и препятствуетъ сгущенїю кро-

крови; онъ разгоняетъ ее сгущенную; укрѣпляетъ боль зубовъ; утверждаетъ желудокъ и всю внутреннюю, придаетъ аппетитъ, помогаетъ варенїю и отворяетъ запоры печени, селезенки и всей внутренности и даже матки. Говорятъ также, что онъ сохраняетъ и оживляетъ природной жаръ, что укрѣпляетъ союзъ всѣхъ частей тѣла, и даже дѣлаетъ стариковъ молодыми, т. е. что онъ ихъ подкрѣпляетъ со стороны слабости. Его даютъ внутрь отъ 1 го скрупула до 1 й драхмы въ винѣ, или въ какой нибудь головной или сердечной водѣ. Его можно нѣсколько капель вынюхать и мазать раны; его кладутъ всюду для излеченїя или укрѣпленїя больныхъ и слабыхъ частей, каплютъ въ глаза для укрѣпленїя взора, въ уши для умягченїя болѣзней, тамъ приключающихся.

§ 22.

§ 22

Розовой спиртъ.

Возьми 14 или 15 фунтовъ блѣдныхъ или простыхъ розъ, цѣлыхъ, самыхъ благовонныхъ, съ почками, истолки ихъ хорошенько, и положи въ большой глиняной горшокъ, коего по крайней мѣрѣ третья часть была бы пуста; влей туда 6 фунтовъ соку изъ другихъ подобныхъ розъ, которыя прежде свари, и съ которыми раствори 8 или 10 унцїй пивныхъ дроежжй, перемѣшай все хорошенько палочкою и тщательно закрой горшокъ; поставь сїю смѣсь свариться въ жаръ навозной кучи на 3 или на 4 дни, или до толѣ, пока она не получитъ виннаго запаху: тогда дистиллируй въ теплыхъ парахъ, замазавши хорошенько щели, и разкладывая тихїй огонекъ, чтобы выходило только самое спиритуальное,

из-

извлеки около 4 фунтовъ ликеру, затуши огонь, отними прїемникъ и перегони, что будетъ внутри куба, какъ дѣлаютъ, перегоняя кресовой спиртъ: получишь розовой спиртъ весьма благоуханный и горючїй; сохраняй его въ хорошо заткнутой бутылкѣ,

Онъ укрѣпляетъ и веселитъ сердце и желудокъ, будучи принятъ внутрь и помазавшись имъ снаружи: его употребляютъ мужчины въ обморокахъ и въ трепетанїяхъ, но для женщинъ онъ не годится, потому что возбуждаетъ пары: мѣра его отъ полдрахмы до двухъ драхмъ въ собственной его водѣ.

Естьли выжмешь то, что останется въ кубѣ, и естьли поставишь дистиллироваться ликеръ, и смѣшаешь то, что останется въ кубѣ съ перегонкою спирта, получишь прекрасную розовую воду.

Та-

Такимъ же образомъ можно извлечь спиртъ и воду изъ другихъ цвѣтовъ, травъ, корней и сѣмянъ благоуханныхъ: но какъ большая часть не много имѣетъ соку, то ихъ можно намочить въ водѣ или въ бѣломъ винѣ.

§ 23.

Благовонные спирты изъ всѣхъ специевъ

Чтобы составить благовонные спирты со всѣми родами растѣнїй, наблюдай способъ, предписанной для благоуханнаго розоваго спирту. Примѣть только, что въ сухихъ цвѣтахъ и растѣнїяхъ, какъ-то въ тминѣ, въ буковицѣ, въ мятѣ, въ стехасѣ въ фїалкѣ, въ жасминѣ, должно прибавлять истолченыя сѣмена съ цвѣтами, и корни, такъ какъ сѣмена въ цвѣтахъ тюберозѣ, въ лилеѣ, въ ангеликѣ, въ ири; въ благовонныхъ водахъ, какъ-то

въ померанцахъ, цедратахъ, въ цитронахъ; къ цвѣтамъ прибавляютъ и корки сихъ же самыхъ плодовъ; наконецъ къ цвѣтамъ маленькаго мушкатнаго орѣха, самбука, можжевельника, кассія и проч. прибавляютъ можжевеловые плоды, виноградныя кисти, хорошо истолченыя, свѣжія или сухія. Примѣчай, что, поелику сухія растѣнія съ великимъ трудомъ закисаютъ, потому что нѣтъ кислой влажности, которая проникла бы и раздѣлила части смѣси; вмѣсто морской соли, предписанной въ пріуготовленіи благовоннаго розоваго спирту, надлежитъ употребить нѣсколько меду, хлѣбныхъ или пивныхъ дрожжей, которыя надобно рамѣшать по всему тѣсту, или даже смѣшать медъ или дрожжи съ цвѣтами, когда ихъ въ мраморной ихоши превращаютъ

въ тѣсто; сїе весьма ускоритъ закисанїю.

§ 24.

Способъ извлекать розовой спиртъ иначе, нежели показано въ (§ 22)

Возьми 40 фунтовъ блѣдныхъ розъ, преврати ихъ въ тѣсто, истолокши въ мраморной иготи; положи сїе тѣсто рядами съ морскою солью въ весьма большую глиняную кружку или и въ двѣ, естьли не достанетъ одной пересыпая каждой рядъ розоваго тѣста, на полпальца обыкновенною солью; сожми ряды одинъ на кругой весьма крѣпко, накрой крышку холстинною крышкою, намоченною въ желтомъ растаянномъ воскѣ, покрой сїю крышку другимъ воскомъ: поставь кружку въ погребъ или въ холодное мѣсто, оставь ее тамъ на 6 недѣль или на 2 мѣсяца; послѣ сего времени открой

круж-

кружку, ежели услышишь крѣпкой и винной запахъ, то матерія довольно скислась; естьли же нѣтъ, то положи въ кружку нѣсколько пивныхъ дрожжей, и весьма тщательно ее закрой, чтобы воздухъ никакъ не проницалъ: наконецъ когда сильно возбудишь кислоту, возьми 8 или 9 фунтовъ своего скисшагося розоваго тѣста, положи его въ обыкновенной кубъ, и принарови охолодникъ, дистиллируй на теплой водѣ весьма тихимъ огнемъ, извлекши ликеру сколько будетъ можно, составь кубъ, брось то, что останется въ кубѣ: возьми еще 8 или 10 фунтовъ своего тѣста, положи его, какъ и въ первой разъ, въ кубъ, прибавь туда спирту, сохраненнаго отъ первой дистиллираціи, и дистиллируй посредственнымъ огнемъ. Естьли изъ куба ничего уже выходить не

будетъ, то составь его, опустоши кубъ, наполни его новымъ скистимся тѣстомъ и орошеннымъ всемъ розовымъ спиртомъ, извлеченнымъ въ прежнія дистиллираціи, повторяй сію операцію, пока не останется уже ничего изъ кистагося тѣста. Послѣ послѣдней дистиллираціи, получишь весьма благоуханный, но посредственно спиритуальной ликеръ, потому что его надобно пережать.

И *для сего выбери кубъ* съ весьма долгимъ горломъ, довольно великаго пространства; влей туда часть своего неперегнаннаго спирту, къ горлу куба принарови маленькую стеклянную крышку, а къ носу крышки другой кубъ вмѣсто пріемника; замажъ все, дистиллируй на тепломъ пару весьма тихимъ огнемъ; послѣ чего извлеки около 12 части того, что положилъ

въ

въ кубъ, прохолодки сосуды и сохряняй, что останется въ пріемникѣ. Не должно бросать то, что останется на днѣ куба съ долгимъ горломъ; это есть вода розовая гораздо лучшая той, которую приготовляютъ обыкновеннымъ образомъ.

Также перегони и всѣ спирты частями, даже пока нѣчего будетъ перегонять, тогда влей всѣ спирты перегнанные въ кубъ съ весьма длиннымъ горломъ, и ихъ еще разъ перегони всѣхъ вмѣстѣ, и сія послѣдняя операція сдѣлаетъ спиртъ самымъ проницательнымъ и самымъ возжигательнымъ. Въ бокалѣ или въ большей бутылкѣ поставь въ погребъ флегматическую часть, которая останется отъ каждой операціи, и тотчасъ увидишь на верьху плавающіе куски снѣгу, плѣсневатые; это есть

эссенцїальное розовое масло. Отдѣли егокакъ надлежитъ.

Благоуханной розовой спиртъ имѣетъ безчисленныя свойства: онъ въ превосходномъ степенѣ имѣетъ всѣ свойства розовой воды: естьли нальешь въ стаканъ 2 капли сего спирту; то онѣ испустятъ благовонїе такое, что можно почесть за самую лучшую розовую воду.

§ 25.

Чай, ликеръ.

Возьми 4 унцїи хорошаго Императорскаго чаю, или, за недостаткомъ онаго, зеленаго чаю, положи сїю мѣру въ бутылку кипятку, вынь съ огня чайникъ, закрой его тщательно, дай времени, чтобы чайные листочки развернулись отъ сей первой наливки получишь крѣпкую влажность; влей ее съ чайными листочками въ 9 пинтъ водки, закрой хорошенько кружку, и оставь всю сїю наливку

на

на 8 дней, естьли при концѣ сего времени вода не получитъ пріятнаго чайнаго запаху, и нѣсколько похожаго на фіалку; то это знакъ, что твой чай непревосходнаго свойства; и для того возьми еще 2 унціи чаю, положи его въ полкружки кипятку, извлеки влажность изъ нихъ какъ въ первой разъ, и прибавь ее къ твоей наливкѣ, которую продолжай 8 дней; послѣ чего дистиллируй на теплой водѣ, чтобы капли очень скоро катились во время 4 первыхъ пинтъ, которыя выдутъ, потомъ составь, и уменьшая постепенно огонь, продолжай опять дистиллирацію, пока извлечешь 5 пинтъ; наконецъ перестань тогда: сдѣлай сыропъ въ холодномъ мѣстѣ, разведши 5 фунтовъ сахару въ 5 пинтахъ воды, влей туда твои 5 пинтъ извлеченнаго спирту, и процѣди какъ надлежитъ.

Такимъ образомъ пріуготовленный чайный ликеръ весьма пріятенъ;

шенъ; онъ подходитъ близко къ Андайской водкѣ; онъ имѣетъ такія же свойства; и полезенъ подобно оной противъ несвареной пищи, онъ чрезвычайно (diu rotig) помогаетъ почкамъ и почечнымъ болѣзнямъ.

§ 26.

Вино изъ вишенъ

Возьми довольное количество самыхъ спѣлыхъ вишенъ, берегись какую либо взять не очень спѣлую, однако и очень спѣлыхъ не бери; прибавь третью часть малины, изъ всѣхъ сихъ плодовъ возьми все, что есть зеленаго, плѣсневатаго или испорченнаго, брось все въ маленькой боченокъ, снабжаемый снизу затычкою, истолки плоды свои, какъ толкутъ растѣнія въ бочкѣ, потомъ накрой ихъ полотенцомъ, и оставь нѣсколько дней нетрогая, онѣ не умедлятъ скиснуться. Ежели скисаніе не скоро будетъ дѣлаться, передави еще раза два все, и скисаніе

тотчасъ произойдетъ; примѣть что ежели воздухъ будетъ очень тепелъ, то надобно боченокъ поставить въ холодное мѣсто или въ погрѣбъ, иначе ваши плоды скиснутся и все будетъ потеряно.

Когда оной составъ будетъ виннаго и пріятнаго запаху, то время извлекать вино, что дѣлается помощію оной затычки, о коей упомянуто. Впрочемъ поступай точно такъ, какъ съ виномъ; т. е. поставь вино свое изъ вишенъ въ маленькой боченокъ или въ большія кружки, которыя не открывай, ибо иначе разобьешь сосуды, то оставь ему спокойно бросать свой огонь. Когда почти ничего не будетъ уже дѣйствовать, то открой отверстіе своихъ сосудовъ виноградными листьями, покрытыми рѣчнымъ пескомъ: оставь сіи вещи такимъ образомъ даже до конца лѣта или до половины осени; тогда

поставь свое вино въ бутылки, естьли не хочешь лучше закупорить свои сосуды и дожидаться еще до Марта или до Апреля, тогда получишь ты вино, хорошо отдѣленное отъ своихъ дрожжей, прелестнаго цвѣту, и отмѣннаго вкусу.

ЧАСТЬ III.

Содержащая въ себѣ ликеры, ратафіи, дистиллированныя воды, элексиры и проч.

ГЛАВА I.

О ЛИКЕРАХЪ.

§ 27.

Полынный ликеръ.

Возьми 18 горстей полыни какого нибудь большаго или маленькаго, зеленаго или сухаго, только чтобы она сорвана была въ то время, какъ начнетъ входить въ сѣмена,

на, или нѣсколько прежде; прибавь къ ней 10 унцїй корицы, поллитрона, можжевельнику, полъунцїю растѣнїя ангелики; налей сїи ароматы девятью пинтами водки на 15 дней, мѣшай въ кружкѣ отъ времени до времени, потомъ дистиллируй на теплой водѣ (au fort filet); изъ того выдетъ тотчасъ спиртъ бѣлой чистой и свѣтлой; послѣ можетъ оно и перемѣниться и покажется амбраваго цвѣту; но сїе не должно беспокоить и мѣшать продолженїю операцїи. Когда получишь 6 пинтъ спирту (vous cohoberez), уменьши огонь постепенно, дистиллируя только (au filet mediocre), а потомъ (au pefitet filet); отъ того получишь 5 пинтъ спирту весьма благоуханнаго. Наконецъ возьми 5 фунтовъ сахару, разведши его въ 4 пинтахъ ключевой или рѣчной воды, и прибавь туда пинту хорошей двоенной оранжевой воды, и сей сыропъ смѣшай съ пятью

пинтами вышеупомянутаго спирта. Потомъ можешь ты придать цвѣтъ красный коменалью, процѣдивъ какъ надлежитъ.

Сей полынный ликеръ есть самый цѣлебной и лучшій изъ всѣхъ: онъ полезенъ противъ истерическихъ болѣзней; разбиваетъ запоръ, возбуждаетъ аппетитъ и урину; уменьшаетъ желчь и мокроту, естьли она въ животѣ размножится, весьма цѣлительна отъ оспы и отъ кронической болѣзни; и сверьхъ того весьма пріятенъ вкусомъ.

§ 28.

Ликеръ анисовой, коріандровой, фениколовой и проч.

Истолки мѣлко полфунта годоваго анису, настой его въ 9 пинтахъ водки во время 15 дней, потомъ дистиллируй на теплой водѣ (au filet mediocre); получишь 4 или 5 пинтъ спирту. Въ пріуготовленіи

нїи сыропа уменьши нѣсколько мѣру сахару. Смѣсь будетъ молочнаго цвѣту, но ты очисти ее бѣлками и процѣживаньемъ.

Корїандръ, феникулъ и другїе сѣмена прїуготовляются въ ликерѣ подобнымъ образомъ. Можно по показанной мѣрѣ смѣшать ихъ вмѣстѣ равными частями, чтобы сдѣлать ликеръ (trescarminatise) и купно (diuretig) но онъ не будетъ столь прїятнаго вкуса какъ одинъ анисъ, хотя гораздо дѣйствительнѣе.

§ 29.

Бадїановой ликеръ.

Истолки мѣлко 6 унцїй бадїану, налей его 9 пинтами водки на 15 дней, дистиллируй (au filet mediocre): естьли спиртъ довольно получитъ запаху, то продолжай сїю первую дистиллирацїю, а иначе, получивши 6 пинтъ (составь cohoberez): въ другой разъ не доставай болѣе 5 пинтъ, которыя смѣшай съ сыропомъ,

помъ, приготовленнымъ изъ 5 фунтовъ сахару и пяти пинтъ воды. Смѣсь сія получитъ цвѣтъ блѣдный и молочный, и потому его отчисти бѣлками и процѣди какъ надлежитъ. Чѣмъ болѣе старѣетъ сей ликеръ, тѣмъ болѣе теряетъ онъ свой анисовой запахъ, однако всегда остается очень пріятенъ. Можно сей ликеръ сдѣлать фіолетоваго цвѣту подсолничкомъ, прибавивъ кохонили.

§ 30.

Цедратъ ликеръ.

Сей ликеръ пріуготовляется какъ ликеръ лиммонной выключая, что (cedro) будучи гораздо толще и благоуханнѣе лимонъ; надлежитъ употреблять его въ маломъ количествѣ. Для 9 пинтъ водки довольно будетъ 6 драхмъ (cedra). Не прибавляй ни коріандру, ни гвоздики ни померанцевъ, но вмѣсто всего онаго положи не много корицы, около

ло полЪунцїи на 9 пинтЪ настоен ныхЪ. Смотри мелиссовой ликерЪ. ЦедратЪ красятЪ вЪ красный пурпуровый цвѣтЪ 4 мя драхмами кошенили полдрахмою и квасцами вЪ мѣлчайшїй порошекЪ растолченными и разведенными вЪ полбутылки кипятку, которую вливаютЪ вЪ ликерЪ, когда онЪ станетЪ простывать. ЦедратЪ такого цвѣта называется совершенная любовь.

§ 31.

ЛикерЪ изЪ Македонской петрушки.

Растолки вЪ мѣлкїя кусочки 30 или 40 фунтовЪ Македонской петрушки болѣе или менѣе, смотря по ея величинѣ, влей на мѣсяцЪ 9 пинтЪ водки, потомЪ дистиллируй (au fort filet) послѣ (составь cohoberez), естьли масло не скоро выходитЪ; когда спирты не очень будутЪ благовонны, то возьми довольное количество Македонской петрушки, вски-

вскипятивши ее не многой въ водѣ, выжми и процѣди сію воду; наполни тотъ кубъ другою Македонскою петрушкою сырою, изрѣзанною въ маленькіе кусочки, влей на сію петрушку воду, выжатую изъ кукурбита, принарови крышку и дистиллируй на сильномъ огнѣ; но смотри, чтобы петрушка не сварилась на днѣ куба, ибо въ такомъ случаѣ всѣ труды будутъ потеряны; дабы избѣгнуть сего, будь доволенъ только двумя третьми той воды, которую вольешь ты въ кубъ; сія вода, не будучи крѣпка, весьма будетъ благовонна, ты употреби ее вмѣсто обыкновенной воды для дѣланія сыропа: ея надлежитъ взять равное количество какъ и спиртовъ, и потому наблюдай сію пропорцію. Сдѣлавши сію смѣсь, прибавь туда 10 капель эссенціи бергамотовой; отъ того цвѣтъ будетъ чистый и свѣтлый.

§ 32.

§ 32.

Ликеръ изъ корицы.

Возьми фунтъ чистой корицы, (выбирай корки большія чистыя, ломкія, пріятныя и для вкуса и для запаха истолки хорошенько сію корицу, и положи ее на 15 дней въ 9 пинтъ водки; дистиллируй наливку на теплой водѣ. Какъ масло корицы весьма тяжело и какъ оно чрезъ послѣдователя проходитъ весьма не скоро, то дистиллируй (au fort filet) и развѣди огонь побольше. Получивши 6 пинтъ ликеру надлежитъ его влить въ кубъ, чрезъ каналъ (de cohobation) потомъ продолжай дистиллирацію (au filet simple), и естьли найдешь, что спиртъ пахнетъ ароматическимъ масломъ, то (cohoberz) въ третій разъ, но берегись однако не очень умножить огонь, потому что масло изъ корицы весьма скоро вогарается: надобно быть не очень жарко, только-

ко чтобы сей спиртъ былъ исполненъ матерїею ароматическою, ибо излишней жаръ даетъ ликеру смоляной и непрїятной вкусъ. Получивъ 5 пинтъ спирту чрезъ дистиллирацїю, составь кубъ, и поставь на легкой огонекъ, получишь воду бѣлую, весьма благовонную и исполненную масла эсенцїальнаго, которое сохраняй для другихъ употребленїй.

Поставь свой сыропъ на холодъ съ пятью фунтами хорошаго сахару и пятью пинтами ключевой воды; смѣшай все тщательно съ своимъ спиртомъ изъ корицы, и прибавь двѣ рюмки розовой двоеной воды и потомъ процѣди.

Сей ликеръ имѣетъ всѣ свойства корицы: онъ укрѣпляетъ животъ, удерживаетъ мокроту, прогоняетъ меланхолїю, а сверьхъ всего онъ удивительно полезенъ для родовъ.

§ 33.

§ 33.

Лимонной ликеръ.

Выбери 30 лимоновъ самыхъ свѣжихъ, коихъ корки изрѣжь въ мѣлкія и тонкія части, оставляя тамъ сколько можно меньше бѣлаго. Налей ихъ 9 тью пинтами водки, и прибавь корки 4 померанцевъ, горсть источенаго каріандру и 4 гвоздики; наливка будетъ на три недѣли или на мѣсяцъ; послѣ чего дистиллируй на весьма легкомъ огнѣ и не пѣни, потому что первая операція будетъ наполнена ароматическою эссенціею; а какъ то, такъ и другое довольно тяжко и почти одинаково, то они оба поднимутся вмѣстѣ, и смѣшаются одно съ другимъ; получивъ около пяти пинтъ чрезъ дистиллирацію, смѣшай ихъ съ равнымъ количествомъ сыропа, составляемаго изъ 5 фунтовъ сахару и изъ 5 пинтъ воды. Отъ того получишь

смѣсь молочную, которую очисти бѣлками, и процѣди какъ надлежитъ. Сей ликеръ годится для худаго воздуха, онъ придаетъ силу и бодрость членамъ, препятствуетъ мокротѣ и помогаетъ дыханїю.

ГЛАВА II.

О дистиллированныхъ водахъ.

§ 34.

Дистиллированная вода изъ росы.

Какъ дистиллированная вода изъ росы входитъ въ нѣкоторыя благовонїя, то надлежитъ здѣсь показать, какъ она дистиллируется.

Въ половинѣ весны, когда роса въ изобилїи, выложи въ ясныя ночи, блюда, тазы, да и самыя полотенца бѣлыя; но блюда лучше всего; поставь, говорю, сїи сосуды на воздухъ, чтобы роса падала въ нихъ,

и

и поутру предъ восхожденіемъ солнца, влей сію росу въ бутылки. Когда будетъ ее довольное количество, то перелей ее въ кубъ, запечатавъ его герметически и оставь для варенія на 40 дней, послѣ чего влей въ стеклянной кубъ, принарови крышку, и дистиллируй на теплой водѣ; вода, вышедшая сперва, будетъ самая благовонная; ты извлеки только половину того, что положилъ въ кубъ, ибо бойся смѣшать флегму съ спиртами, и сохраняй сію благоуханную воду для употребленія.

§ 35.

Дистиллированіе водъ неблагоуханныхъ, которыя дистиллируешь съ водою, взявши въ примѣръ воду изъ подорожника.

Возьми столько большаго подорожника, сколько угодно, когда онъ во всей своей силѣ, наполни

имъ половину куба мѣднаго вылуженнаго: влей въ сей сосудъ довольное количество воды, такъ чтобы растѣнїе плавало и не доставало бы до дна во время дистиллированїя. Накрой кубъ его крышкою, поставь его на очагъ: замажь, щели куба бугамою намазанною тѣстомъ или клестиромъ: наполни водою охолодникъ: приноровь къ носу куба змѣенокъ, наполнивъ его холодною водою, такъ какъ и охолодникъ крышки у куба: принарови прїемникъ къ низу змѣенка, чтобы вливался туда ликеръ, по мѣрѣ дистиллированїя и грѣй кубъ постепенно, даже пока вода довольно вскипитъ, и выдистиллируй около четверти воды, влитой въ кубъ: сїю воду называютъ дистиллированною изъ подорожника.

Такимъ же образомъ прїуготовляются воды изъ слѣдующихъ неблаговонныхъ растѣнїй:

Изъ

Изъ спорышу.

Изъ огурешнику.

Изъ воловьяго языка.

Изъ очной помочи.

Изъ репнику.

Изъ пятилистнику.

Изъ портулаку.

Изъ водянаго кровавника.

Изъ волчьяго корню.

Изъ цвѣтовъ лимонныхъ.

Изъ салату.

Изъ проскурнику.

Изъ волчьихъ ягодъ.

Изъ гусиной лапы.

Изъ полеваго маку.

Изъ венедикту.

Изъ грудной травы.

Изъ стѣнной травы.

Изъ желѣзнику *и пр.*

§ 36.

Дистиллированіе изъ виннаго уксусу.

Наполни три четверти съ половиною глинянаго кукурбита бѣлымъ или краснымъ уксусомъ; поставь сосудъ сей на очагъ, расположенный такимъ образомъ, чтобы онъ содержалъ въ себѣ три четверти высоты куба: замажь глиною отверзтія, которыя останутся между стѣнами очага и вышнею частію сосуда: принарови къ кубу крышку стеклянную, которую замажь бумагою, намазанною тѣстомъ, приноровн пріемникъ къ носу крышки: дистиллируй на посредственномъ огнѣ, однако умножай его постепенно: продолжай дистиллированіе, пока получишь $\frac{1}{6}$ уксуса. Сіе называютъ *дистиллированный винный уксусъ*. Въ кубѣ остается ликеръ уксусный сыропной матеріи, который высуши въ те-

теплой водѣ. Винный уксусъ, который получишь ты оттуда чрезъ дистиллированїе будетъ гораздо крѣпче нежели тотъ, который получилъ, ты прежде. Наконецъ остается матерїя сухая весьма уксусная, и которая весьма привлекаетъ съ великою силою влажность воздуха.

§ 37.

Дистиллированїе неблагоуханнаго растѣнїя какъ на пр. Венекдита, его эссенцїя, и эссенцїальная его соль.

Возьми довольное количество венедикту, когда онъ въ наибольшей своей силѣ, истолки его въ иготи, и наполни имъ третью часть куба, выжми изъ другаго венедикта довольное количество сока, и влей его въ кубъ такъ, чтобы травы плавали въ сокѣ, и никакъ не дотрогивались бы до дна куба во вре-

мя дистилированія: принарови пріемникъ къ крышкѣ, и обвязавши щели намоченнымъ пузыремъ; дистиллируй на огнѣ второй степени, получишь около половины той воды, которую влилъ ты изъ соку.

Сія вода выгоняетъ потъ; ее употребляютъ, чтобы вышла оспа, противъ моровой язвы и отъ жестокихъ лихорадокъ, Выжми чрезъ полотенцо то, что останется въ кубѣ, дай устояться соку, и процѣдивши его, дай выдохнутся ему на огнѣ около двухъ третей влажности въ глимняной мискѣ или въ; иномъ глиняномъ или стеклянномъ сосудѣ: поставь сей сосудъ въ холодное мѣсто и оставь его тамъ на восемь или на десять дней, около глиняной миски сдѣлается хрусталь, которой отдѣли, и вливъ его въ бутылку, хорошенько заткни. Сіи хрустали на-

называютъ *солью эссенцїональною*; сїя соль выгоняетъ потъ, мѣра его есть отъ шести до шестнадцати граней въ собственной его дистиллированной водѣ.

Можно имѣть есенцїю венединта также какъ и Меллссы.

§ 38.

Дистиллированїе благовоннаго растѣнїя, какъ на прим. Мелиссы, ея эссенцїя и твердая ея соль.

Возьми довольное количество мелиссы, недавно сорванной, когда она во всей своей силѣ, истолки ее хорошенько въ иготѣ, и положи въ большой глиняной сосудъ, свари хорошенько другую мелиссу, и изъ ней влей столько, чтобы сїя намокла; закрой горшокъ, и вари два дни, потомъ влей матерїю въ большой мѣдной кубъ, и накрой его крышкою или охолодникомъ, вылу-

женнымъ внутри; поставь его на очагъ и принарови прїемникъ, обвяжи щели намоченнымъ пузыремъ, разложи огонь второй степени, и дистиллируй около половины воды, которую налилъ ты мелиссу, потомъ простуди сосуды и ихъ отмажь, въ прїемникѣ найдешь ты прекрасную воду простой мелиссы, которую влей въ бутылку, и заткнутую поставь на солнце на пять или на шесть дней, потомъ сохраняй. *Ею пользуются* въ истерическихъ болѣзняхъ, въ параличѣ, съ судорогѣ и въ жестокихъ лихорадкахъ; ее даютъ отъ двухъ до шести унцїй.

Выжми тщательно то, что останется въ кубѣ, и отложи выжатое, процѣди его, и на легкомъ пару пусть выдохнется влажность въ глиняной сосудъ даже пока останется матерїя неподвижная

гу-

густаго меду. Его употребляютъ съ пользою противъ болѣзней, происходящихъ отъ поврежденія мокротъ, онъ выгоняетъ ихъ или горломъ или уриною, или потомъ. Мѣра его есть отъ скрупула до драхмы разведеннаго въ его собственной водѣ.

Изсуши остальное отъ выжиманія, и сожги его съ довольнымъ количествомъ другой мелиссы, также изсушеной; щелокомъ получишь ты изъ пеплу соль алкали, такимъ же образомъ какъ сказано о соли изъ гваяковаго дерева

Сія соль отворяетъ проходы въ тѣлѣ, выгоняетъ потъ; мѣра ея отъ десяти граней до скрупула въ водѣ мелиссовой.

Такимъ же образомъ можно составить воду, экстрактъ и соль изъ всѣхъ благовонныхъ растѣній какъ то изъ шалфею, изъ мерану

ну, изъ тмину, изъ мяты, изъ иссопу *и проч.*

§ 39.

Дистиллированіе земляницы и ея спиртъ.

Возьми довольное количество спѣлой земляники, раздави ее хорошенько, и положи въ глиняную кружку довольно великую, чтобы осталось не менѣе двухъ третей пространства, закрой хорошенько сію кружку, и поставь ее для варенія въ теплую навозную кучу на три или четыре дни, или дотолѣ, чтобы матерія получила винный запахъ. Вылей ее въ мѣдной вылуженной кубъ, и покрывши крышкою и принаровивши охолодникъ и стекляной пріемникъ замажь хорошенько щели и дистиллируй ликеръ на тепломъ пару, чтобы получить спиритуальную земляничную воду, которая весьма спо-

способна укрѣпить сердце и мозгъ, очистить кровь и выгонять урину. Мѣра ея есть отъ половины до двухъ ложекъ; также ее употребляютъ и для умягченія кожи.

Такимъ же образомъ дѣлаютъ воду изъ малины, которая имѣетъ такую же силу.

Чтобъ получить спиртъ земляничный или малинный, влей дистиллированную воду въ кубъ съ долгою шеею, принарови въ верху крышку и пріемникъ, тщательно замажь щели, поставь кубъ въ теплой паръ, надъ большимъ горшкомъ, до половины наполненнымъ водою, и коего устье будетъ пропорціонально низу куба, изъ него выходитъ то, что положено въ верху, не трогая воды; съ низу подложи огню и дистиллируй самую спиритуальную

часть

часть воды: когда ее будетъ около осьмой части въ пріемникѣ, составь кубъ съ огня, и получишь спиртъ земляничной или малинной. Онъ имѣетъ одинаковую съ водою силу, но въ гораздо вышней степени: мѣра его есть отъ полдрахмы до двухъ драхмъ въ собственной его водѣ.

§ 40.

Дистиллированіе манны.

Положи шестнатцать унцій манны въ стеклянную или въ глиняную замазанную реторту, которой двѣ трети остались бы лишни, поставь реторту въ печь принарови стеклянный пріемникъ и начни дистиллированіе легкимъ огнемъ, чтобы сосудъ согрѣлся, и чтобы дистиллировать около унціи флегмы, которая будетъ ясная и непахуча какъ вода; но которая удержитъ нѣсколько запаху манны:

возь-

возьми сїю флегму, отъ нѣкоторыхъ розовою водою манны называемую, принарови вторично прїемникъ, замажь тщательно щели, и огнемъ, постепенно возвышаемымъ, воздыми бѣлые пары, которые сгустясь, превратятся въ ликеръ; умножай огонь даже до толѣ, пока нѣчего будетъ дистиллировать; простудя сосуды, ихъ отмажь, въ прїемникѣ найдешь одиннадцать унцїй и семь драхмъ темноватаго ликера; влей его въ лейку, замазанную сѣрою бумагою, спиртъ процѣдится и отдѣлится отъ чернаго зловоннаго масла, которое остается въ лейкѣ: удвой процѣженной ликеръ дистилируя его на тепломъ песку въ стекляномъ кубѣ, получишь одиннадцать унцїй и двѣ драхмы спирту темнокраснаго, который будетъ жаренаго запаху, а вкуса крѣпкаго уксуснаго.

Онъ

Онъ отворяетъ проходы въ тѣлѣ; его почитаютъ удобнымъ для выгнанія поту и очищенія крови. Мѣра его есть отъ полдрахмы дополторы драхмы. Масло манны полезно отъ женскихъ паровъ, естьли его поднесешь къ носу.

§ 41.

Дистиллированіе терпентину, его спиртъ, и его масло.

Возьми три фунта хорошаго терпентину, влей его въ *реторту* глиняную или замазанную стеклянную, которая была бы столь велика, чтобы половина осталась пустою. Прибавь туда добрую горсть охлопокъ, чтобы получить густую часть терпентину, когда ликеръ изъ него дистиллированъ будетъ; надобно вычистить горлышко внутри и поставить сію реторду на очагъ для дистиллированія на

жар-

жаркомъ огнѣ: принарови къ нему пріемникъ, и замазавъ щели, начинай дистиллировать на весьма тихомъ огнѣ, чтобы согрѣть реторту, и чтобы извлечь летучій спиртъ, послѣ чего умножай постепенно огонь; выдетъ масло ясное, потомъ масло желтое, а наконецъ красное: старайся отдѣлить сіи ликеры по мѣрѣ ихъ дистиллированія, и когда увидишь масло красное, дѣлающееся густымъ, уменьши огонь, и простудивши сосуды ихъ отмажь, всѣ ликеры сохраняй въ бутылкахъ.

Летучій спиртъ очень отворяетъ проходы въ тѣлѣ. Его даютъ отъ четырехъ до двенадцати капель въ пристойномъ ликерѣ, чтобы выходила урина въ коликахъ, происходящихъ отъ возпаленія почекъ и для развязанія липкостей; его употребляютъ также и въ гонореяхъ.

Первое масло служитъ для тѣхъ же употребленій, какъ и летучій спиртъ. Другое и третье служатъ бальзамомъ для излеченія ранъ, для уменьшенія опухоли, и укрѣпленія нервъ.

Въ ретортѣ найдешь ты комъ, который надлежитъ развести и процѣдить, чтобы отдѣлить отъ него охлопки; сію матерію употребляютъ вмѣсто пластыря для затягиванія и залеченія чирьевъ и ранъ.

Такимъ же образомъ можно дистиллировать смолу мастику, ладонъ, такамагаку, гумми элеми сандаракъ, лабданумъ и другія гумми сего рода.

§ 42.

Абрикосовая вода.

Возьми сыропъ, въ которомъ варены въ сахарѣ абрикозы; сохрани сіи плоды, какъ скоро вынутъ

нутъ ихъ для сушенія; чтобы ликеръ сдѣлать хорошимъ, влей фунтъ сего сыропа въ сосудъ величиною въ одну пинту, остальное наполни водою. Къ сей смѣси прибавь горсть воды, съ которою смѣшай пинту; послѣ чего пинту водки смѣшай съ сыропомъ, положи тотчасъ восемь миндальныхъ персиковыхъ или абрикозовыхъ, ядрышекъ или горькихъ истолченыхъ миндалей; смѣшай все хорошенько, и когда ликеръ въ довольномъ количествѣ будетъ отдѣленъ, то останови; потомъ ты можешь ему придать цвѣтъ карамелемъ и его процѣдить, естьли онъ несовершенно чистъ и свѣтелъ.

§ 43.

Адонисовая вода.

Возьми фунтъ мушкатныхъ бѣлыхъ розъ истолченыхъ, три четверти фунта померанцовыхъ цвѣтовъ, полфунта жасмину, пол-

фунта очищеной гвоздики въ ратафіи перваго соку, двѣ драхмы истолченой гвоздики, унцію чистой истолченой корицы, шесть унцій квинтессенціи лимонной, четыре капли амбры. Положи все сіе въ кубъ съ восьмью пинтами хорошаго виннаго спирту, накрой его крышкою, замажь ее хорошенько, такъ какъ и пріемникъ, который долженъ быть въ холодной водѣ, и дистиллируй на теплой водѣ, получишь изъ того шесть пинтъ превосходной воды.

§. 44.

Простая базиликоновая вода.

Возьми цвѣтовъ простаго базиликону; общипай листья и цвѣты, истолки ихъ въ мраморной иготи, потомъ выжьми тисками сокъ и смѣряй: на три бутылки сего соку положи два фунта листьевъ и цвѣтовъ базилико-

кона въ кубѣ покрытой крышкою и принаровленный къ пріемнику. Дистиллируй на теплой водѣ и на умѣренномъ огнѣ, и извлеки четыре пинты т. е. должно извлечь пинту на пинту и на бутылку соку и на полфунта базиликону листьевъ и цвѣтовъ: вотъ одинъ способъ составлять хорошую базиликоновую воду.

§ 45.

Базиликоновая вода, ликеръ.

Возьми три горсти листьевъ и цвѣтовъ маленькаго базиликону, положи его въ кубъ съ четырью пинтами водки, дистиллируй на жаркомъ огнѣ, но не очень, и извлекши спирты безъ флегмы, закрой хорошенько пріемникъ, чтобы не выдохся. Потомъ сдѣлай сыропъ съ четырью фунтами сахару, разведеннаго въ кипяткѣ, и простудивъ сыропъ, смѣшай съ нимъ спирты, по-

томъ процѣди и накрой, чтобы запахъ не выдохся ни мало.

§ 46.

Померанцовая вода, ликеръ.

Возьми обыкновенныхъ померанцевъ или четыре хорошихъ, корки ихъ положи въ кубъ съ немногимъ количествомъ мушкатнаго цвѣту и съ тремя пинтами съ полкружкою водки; дистиллируй нѣсколько на огнѣ жаркомъ и остерегайся извлечь флегму; составь сыропъ изъ двухъ пинтъ и бутылки воды, въ которой разведи полтора фунта сахару; получишь шесть пинтъ хорошаго ликера.

§ 47.

Простая коришневая вода.

Возьми фунтъ хорошей корицы, истолки ее въ иготи хорошенько въ порошокъ, положи ее въ кубъ съ пятью пинтами воды, принарови крышку и пріемникъ;

никъ; вари матерїю на теплой золѣ цѣлыя сутки, и по прошествїи сего времени дистиллируй на умѣренномъ огнѣ и извлеки отъ туда четыре пинты; получишь коришневую воду отмѣннаго вкуса, способную для рагу и для дѣланїя питейныхъ ликеровъ.

§ 48.

Простая цедростовая вода.

Возьми тридцать цедратовъ безъ пятенъ и не гнилыхъ, три ихъ даже до уксуса, потомъ положи въ кубъ съ 6 ю пинтами обыкновенной воды, вымой выжимки водою, которую должно влить въ кубъ, чтобы оттуда извлечь благоуханныя части; принарови и замажь крышку, и поставь кубъ на теплую воду, разведи умѣренной огонь и часто прохлаждай, дистиллируй на легкомъ огнѣ, и получишь четыре пинты прекрасной цедратовой воды.

§ 49.

Простая вода изъ Македонской петрушки.

Въ Октябрѣ возьми по больше пучковъ хорошей Македонской петрушки, изрѣжь растѣнія и очисти худые стебли и листья, и истолки въ мраморной иготи, извлеки оттуда сокъ: на три бутылки сего соку, положи полфунта истолченой Македонской петрушки, невыжатой въ кубъ, накрытый крышкою и дистиллируй на теплой водѣ. Получишь двѣ трети своего соку изъ Македонской петрушки, и сія вода есть прекрасная для кухни и для другаго употребленія, какого угодно.

§ 50.

Простая лимонная вода.

Выбери сорокъ хорошихъ лимоновъ, три ихъ даже до уксусу, и положи сію корку такъ тертую въ кубъ съ шестью пинтами обыкно-

кновенной воды; а съ остаткомъ поступай, какъ сказано о водѣ бергамотовой, ты оттуда получишь четыре пинты.

Простая гвоздичная вода.

Истолки восемь унцїй гвоздики, хорошо выбранной, и положи ихъ въ кубъ, принарови крышку и прїемникъ, и тщательно замажь и то и другое: сїи матерїи поставь варить на сутки въ теплой пепелъ; потомъ дистиллируй на умѣренномъ огнѣ и извлеки четыре пинты, которыя будутъ хороши. Вкусъ и благовонїе сей воды превосходно.

§ 51.

Карїандровая вода, ликеръ.

Возьми три пинты и бутылку водки, двѣ унцїи самаго выборнаго карїандру, положи въ кубъ, дистиллируй на умѣренномъ огнѣ, и остерегайся извлечь флегму; разведи фунтъ сахару въ трехъ пинтахъ и съ полкружкою воды для

сыропа, въ которой влей спирты; смѣшай хорошенько и процѣди. Получишь шесть пинтъ корiандровой воды.

§ 52.

Вода изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, или вода померанцовая.

Возьми шесть фунтовъ померанцовыхъ цвѣтовъ, когда очи во всей своей силѣ, положи ихъ въ глиняную крушку, прибавь туда шесть унцiй перьвыхъ корокъ горькихъ померанцовъ, изрѣзанныхъ на маленькiе кусочки, налей бѣлаго вина и мелиссовой воды, каждой четыре фунта, смѣшай все палочкою, и замазавши хорошенько кружку, поставь для согрѣнiя въ теплую навозную кучу на десять дней, потомъ отмажь сосудъ, влей скоро матерiю въ большой глиняной или стеклянной кубъ, приноровь къ нему крышку и прiемникъ, замажь тщательно щели, поставь кубъ на те-

теплую воду или въ тепломъ пару дистилируй огнемъ влажность довольно сильнымъ; получишь весьма хорошую воду изъ цвѣтовъ померанцовыхъ; надобно ее сохранять въ бутылкѣ, хорошо заткнутой.

Она прекрасна противъ паровъ и худыхъ мокротъ: ее даютъ въ истерическихъ болѣзняхъ для возбужденія мѣсячныхъ у женщинъ, для укрѣпленія желукка и мозгу. Мѣра отъ двухъ скрупуловъ до одной унціи.

§ 53.

Другимъ образомъ составлять воду изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Спустя два часа по захожденіи солнечномъ въ ясное время, собери цвѣты померанцовые, отдѣли листья и брось какъ негодное стебелекъ и остатокъ; сими листьями общипанными наполни двѣ трети кукурбитъ жестяной, принарови крышку съ своимъ охолодникомъ

у нижняго горла; надобно чтобы пространства лишнаго въ кубѣ осталось на два дюйма, дистиллируй на теплой водѣ самымъ большимъ огнемъ. Естьли ты положишь девять фунтовъ цвѣтовъ въ кубъ, то извлеки только три или четыре пинты благоуханной воды; однако ты можешь продолжать дистиллированіе и сохранить послѣднюю воду. Во время операціи старайся часто перемѣнять воду въ охолодникѣ и держать ее самую свѣжую. Когда увидишь, что на верьху плаваетъ нѣкоторое количество квинтессенціи въ пріемникѣ, то отдѣли его отъ флегмы, но сіе рѣдко случается, естьли тщательно будешь наблюдать сказанное.

§ 54.

Естьли сей способъ слишкомъ покажется запутанъ, то вотъ гораздо простѣе.

Возьми четыре фунта цвѣтовъ померанцовыхъ, истолки ихъ

товъ

въ мраморной иготи не очистя, налей на сіи цвѣты девять пинтъ обыкновенной воды, дистиллируй на открытомъ огнѣ, получишь пять или шесть пинтъ самой благоуханнѣйшей воды; естьли же ее еще лучше сдѣлать хочешь, извлеки на первой разъ около семи пинтъ, и составь кубъ, выбрось то, что останется въ кубѣ, влей туда не давно выдистиллированную воду, прибавь два фунта новыхъ цвѣтовъ, такъ какъ первые, истолченныхъ, начни снова дистиллированіе, даже пока извлечешь пять или шесть пинтъ.

Употребляютъ сію воду съ оранжевымъ цвѣтомъ для прогнанія большихъ истерическихъ, для укрѣпленія сердца, желудка и мозгу.

§ 55.

Цитронная ратафія.

На три бутылки ратафіи цытронной, возьми двѣ бутылки

съ

съ половиною водки, настой въ ней пятнадцать дней нарѣзанной кожи съ двенадцати лимоновъ, чтобъ только было желтое, не касаясь до бѣлой кожи, а потомъ очисти два фунта сахару и положи въ водку, дай еще восемь дней настояться, почасту болтай, а потомъ процѣди сквозь суконку и разлей въ бутылки, чѣмъ долѣе стоитъ ратафія, тѣмъ лучше становится.

§ 56.

О сидкѣ кубомъ.

Многіе есть разные способы перецѣживать, поставя кубикъ въ кипучую воду, въ песокъ на золу и на ломпаду, хрустальнымъ кубикомъ, сіи разные способы употребляются во всѣхъ пересиживаніяхъ водки, но не могутъ съ водами употребляться; ибо они требуютъ сильнѣйшаго огня, и слѣдовательно

но не могутъ инако пересиживаться, какъ поставя кубъ на жаръ, даютъ ему довольно жару, чтобы равно закипѣлъ находящейся въ немъ составъ; не должно кубика болѣе наполнять какъ на двѣ трети, то есть, ежели кубикъ въ шесть бутылокъ, то клади въ него только четыре, ибо естьли больше войдетъ, то все при первомъ огнѣ вытечетъ, потомъ накрой кубъ крышкою, замажь ее плотно тѣстомъ, сдѣланнымъ на водѣ, а на тѣсто наклей бумагу.

Для пересидки поставь кубикъ въ горячую воду, естьли кубикъ не имѣетъ подъ собою сосуда для налитія воды; поставь его въ котелъ, наполненной водою, и подложи подъ него огонь, даже какъ обрѣтающееся въ кубикѣ начнетъ кипѣть, тогда убавь горячности воды, дабы кипѣло по немногу въ кубикѣ, при томъ имѣй готовой кипятокъ для при-

прибавки горячности внѣшней воды помѣрѣ, какъ она убавляется; когда же влитое въ кубикъ зачнетъ кипѣть, дай стечь первой съ малымъ количествомъ съ ложку столовую, а потомъ подставь бутылку и проведя лучинкою въ горло бутылки остальную пусти, у горла заклей бумагою, дабы водка не выдохлась; старайся также, какъ скоро положенное въ кубѣ закипитъ, класть холодной воды или льду на трубу кубика, дабы спиртъ не пригорѣлъ; когда же окончано будетъ пересиживанїе, то пойдетъ бѣлое въ трубу, и сїе есть знакъ, что болѣе гнать не должно, и тогда немедленно подставленную бутылку отними, и сїе есть осторожность, которую должно имѣть, дабы гуща того, что сидишь, не повредила доброму пересиживанїю.

Во-

Вообще во всякой пересидкѣ не много хорошаго болѣе половины, то есть, что изъ четырехъ бутылокъ не болѣе двухъ.

Перегонка на золѣ или на пескѣ весьма мало употребительна, и не столь хороша какъ въ водѣ. Дѣлается она подобнымъ же образомъ съ тою разностїю, что вмѣсто воды, которую вливаютъ въ котелъ, становятъ въ кубъ чугунной котелъ, и осыпаютъ его пескомъ, подъ низъ подкладываютъ умѣренной огонь; ибо зола или песокъ, когда единожды разгорячатся, требуетъ меньше жару, нежели вода.

Особы, которыя хотятъ упражняться въ пересидкѣ могутъ сїе безъ всякаго затрудненїя въ своихъ комнатахъ дѣлать въ хрустальныхъ кубикахъ, которые нагрѣваются свѣчною нарочно сдѣланною лампадою, таковые кубики

есть отъ половины бутылки до одной бутылки величиною. Положи составъ въ кубикъ хрустальной, покрой крышкою и замажь какъ выше сказано; а потомъ поставь надъ лампадою, которую держи даже какъ окончишь пересидку.

Понеже не у многихъ хрустальныхъ кубиковъ дѣлается вокругъ чашка укрышки, а сїе дѣлаетъ, что не можно хододной воды лить, то вмѣсто того мочи салфетку въ холодную воду, смотря по нуждѣ, кладя на крышку.

§ 57.

О Лавендулѣ примѣчанїе.

Лавендулъ обыкновенно цвѣтетъ въ Іюнѣ и въ Іюлѣ мѣсяцахъ; сїя трава сама собою ростетъ на каменистыхъ и сухихъ пригоркахъ, на мѣстахъ, солнцемъ освѣщенныхъ, а паче въ Латодонѣ

ее

ее также сѣютъ во всѣхъ садахъ, хотя духъ отъ нее и силенъ, однако пріятенъ, и даетъ хорошей запахъ, и высиженная изъ Лавендула вода есть благовонна, и помогаетъ отъ алелетіи, алоплакіи, алетаргіи, когда ее лонъ и вѣски примѣчиваютъ; ее также во многихъ другихъ извѣстныхъ случаяхъ употребляютъ, дѣлаютъ сію воду слѣдующимъ образомъ:

Возьми фунтъ лавендуловаго цвѣту, положи въ сулею съ полуторою бутылкою водки, закупорь крѣпко и поставь на солнце на мѣсяцъ или на шесть недѣль, а потомъ процѣдя, разлей въ бутылки, естьли же хочешь ее имѣть свѣтлѣе и сильнѣе, то перецѣди, какъ здѣсь ниже сказано.

§ 58.

Пересиженная водка лавендуловая.

Наполни сулею лавендуловыми цвѣтами, а потомъ налей водкою,

сколько можетъ въ нее умѣститься, закупорь и настаивай на солнцѣ пятнадцать дней; когда же довольно настоится, положи все сіе въ кубикъ, и сиди, поставя кубикъ въ воду, какъ выше сказано.

§ 59.

Эссенція лавендуловая.

Наполни сулею лавендуловыми цвѣтами, и долей, сколько умѣстится, водою, и дай въ теплѣ настояться три или четыре дни, а потомъ положи въ кубъ, пересиди на умѣренномъ жару. На первыхъ бутылкахъ, которыя выйдутъ, здѣлаются масленыя звѣздочки, которыя снимай самою чистою губкою или хлопчатою бумагою, и выжимай въ хрустальной сосудъ, даже какъ снимешь всю сію эссенцію; можно сію эссенцію и симъ образомъ отдѣлить: захвати пальцомъ горлышко у бутылки, и вдругъ ее опрокинь, то масло или

эс-

эссенцїя взойдетъ на верьхъ, тогда потихоньку опусти палецъ и выпусти воду, эссенцїя одна останется въ бутылкѣ, которую потомъ перелей въ маленькїя склянки и крѣпко закупорь. Для употребленїя всякїя эссенцїи должны мѣшаться съ лучшимъ спиртомъ, а безъ того они масломъ останутся; воду же, которая выдетъ отъ пересидки, влей въ бутылки и крѣпко закупорь, и она два или три года сохраняется. Нѣкоторые ее предпочитаютъ для обтиранїя самой той, которая съ водкою сдѣлана, ибо она мягче къ кожѣ.

§ 60.

Эссенцїя всякихъ цвѣтовъ и ароматическихъ травъ.

Возьми цвѣтовъ или травъ ароматическихъ, изъ которыхъ хочешь получить эссенцїю, положи

въ бутыль съ водою, и настаивай три или четыре дни въ теплѣ, а потомъ положи въ кубикъ, пересиди и поступай какъ выше сказано; ибо они всѣ одинаковымъ образомъ дѣлаются.

§ 61.

Разные цвѣты пересиженные съ водкою.

Изъ всякихъ цвѣтовъ сидѣть водки, такъ какъ описано о лавендулѣ.

§ 62.

Спиртъ сарайной и подвойной.

По мѣрѣ кубика положи въ него водки, то есть, ежели онъ въ шесть бутылокъ, то положи четыре, пересиживай, поставя кубъ въ котелъ съ водою, какъ выше сказано о пересидкѣ, и ежели водка хороша, то изъ четырехъ бутылокъ около двухъ спирту выдетъ; но еще его силнѣе имѣть, что

что называется двойной спиртъ, то опять спиртъ положи въ кубикъ и перегони, то уже изъ двухъ бутылокъ спирту выдетъ одна бутылка двойнаго спирту.

О РАБОТАХЪ ВСѢХЪ ВРЕМЕНЪ ГОДА.

§ 63.

О кофіи, примѣчаніе.

Кофе есть маленькой фруктъ или ягодка, растущая во многихъ мѣстахъ восточныхъ странъ, надлежитъ его выбрать чистой посредственной крупности, цвѣту сѣроватаго, легкой, хорошаго духу, и чтобы не пахъ плѣснью, что случается съ нимъ, ежели онъ бываетъ подмоченъ морскою водою. Образъ его варить есть общей, что мало кто сего не знаетъ; его должно жечь или жарить на огнѣ

въ сковородѣ, безпрестанно мѣшая, даже какъ онъ сдѣлается темнаго цвѣту, покрой его потомъ салфетками и дай остыть, и тогда мели, и что скорѣе послѣ сженія его смелешь, то лучше онъ будетъ; лучше же сохранять въ зернахъ нежели молотой, варить его, вливши кипетку въ кофейникъ по количеству, сколько его надобно, и класть на всякую чашку по восьми золотниковъ молотаго мѣлкаго кофею, мѣшая по мѣрѣ, какъ будешь класть, дай сему пять или шесть разъ вскипѣть на легкомъ огнѣ, а потомъ поставь на горячею золу отстаяться, а послѣ его слей.

Тѣ, которые хотятъ, чтобы онъ скорѣе отстоялся кладутъ въ кофе темнаго мѣлкаго сахару, снявъ съ огня. Кофе, ежели его умѣренно употреблять, уменьшаетъ головныя боли, спомоществуя варенію желудка,

ка, укрѣпляетъ желудокъ, даетъ веселость, умножаетъ память и уменьшаетъ винные пары; излишнее же его употребленіе отнимаетъ сонъ и истощаетъ силы, а паче у мокротныхъ людей.

§ 64.

Кофе съ сливками.

Свари покрѣпче кофей, дай ему отстояться и свари сливокъ, положи двѣ трети кофїю, треть сливокъ; ежели же хочешь сварить кофе съ молокомъ, то тоже дѣлай, но ежели хочешь варить кофе на одномъ молокѣ, возьми свѣжаго молока и вари его съ кофїемъ, чтобы три или четыре раза вскипѣлъ, дай ему отстояться и процѣди сквозь чистую салфетку.

§ 65.

Кофе королевинъ.

Поставь кофейникъ пустой на огонь и положи въ него кофе, имѣя

приготовленную кипучую воду, влей тогда, когда два или три раза вскидаетъ густой дымъ, когда онъ осѣдаетъ, то уже болѣе вверхъ всходить не будетъ, тогда вынь, положи не много сахару карамель, употребляй, ибо онъ уже чистъ будетъ.

§ 66. Мороженое изъ кофе.

§ — Пѣна изъ кофе.

§ — Сыръ гласированной изъ кофе.

§ — Капелоны гласированные изъ кофе.

§ 67.

Грофрышь съ кофеемъ.

Положи въ чашу четверть фунта мѣлкаго сахару, четверть фунта муки, два свѣжїя яйца, хорошую ложку толченаго сженаго про-

просѣяннаго кофе, мѣшай все сїе вмѣстѣ, прибавливая по не многу густыхъ сливокъ, даже какъ тѣсто будетъ хорошаго содѣянїя, то есть не очень густо и не очень жидко; и что оно потянится, тогда, когда польешь его съ лошки, разогрѣй гофровую форму въ печи и потри ее съ обѣихъ сторонъ бѣлымъ воскомъ или масломъ, положи хорошую ложку сдѣланнаго тѣста, и закрывъ форму, положи на жаръ и попекши на одной сторонѣ поворотн на другую; когда же будешь почитать, что гофра изпечена, открой форму посмотрѣть, хорошаго ли она румянаго цвѣту и равно ли пропеклася, и тогда вынувъ положи на скалку и рукою обогни ее, и оставь ее на скалкѣ, даже какъ сдѣлаешь другую такимъ образомъ же, пока сїе печется и также съ другою сдѣлаешь, даже

же какъ все окончишь, снимаемымъ же клади въ сито, поставленное въ жаркой печи, дабы они засохли.

§ 68.

Постилы яшныя изъ кофе.

Дабы сдѣлать фунтъ постилы яшной изъ кофе, распусти съ малымъ количествомъ воды шесть золотниковъ гумми драгантъ, пропусти ее сквозь полотенцо истолки мѣлко и просѣй сквозь сито, шестнадцать золотниковъ кофе положи вмѣстѣ съ драгантовою водою въ иготь, истолки, прибавляя не много мѣлкаго сахару, даже какъ сдѣлается довольно густымъ тѣстомъ, тогда вынувъ дѣлай разныя фигуры, какъ раковинки, горошины, гвоздички, сѣмячки яблонныя, кофейныя косточки или дощечки и печати и засуша подавай.

§ 69.

§ 69.

Консервъ изъ кофе.

Возьми, очисти фунтъ съ четвертью сахару и свари его малымъ перомъ, и снявъ съ огня, дай ему не много простынуть, а тогда положи въ него восемь золотниковъ сженаго толченаго и просѣяннаго кофею, и тогда мѣшай сахаръ съ кофеемъ лопаткою, даже какъ совершенно соединится, наблюдай, чтобы сахаръ не побѣлѣлъ, по семъ выложи консервъ въ бумажную форму и когда застынетъ, рѣжь дощечками для употребленія.

§ 70.

Песокъ изъ кофе.

Возьми старые консервы кофе, иные истолки въ иготи и просѣй сквозь сито, а ежели старыхъ нѣтъ, то по вышеписанному сдѣлай новые и прустудя истолки.

§ 71.

О чаѣ.

Которое мы имѣемъ употреблять все, что мы лучшаго находимъ въ обычаѣ житья каждаго народа, ввелся, знать въ обычай пить чай; обычай пришедшей къ намъ отъ восточныхъ народовъ, образъ ихъ употребленія есть сходствомъ съ нашимъ; ибо и они токмо его настаиваютъ въ кипяткѣ или въ молокѣ, даже какъ вода и молоко пріобрѣтетъ духъ и вкусъ его; мы опредѣляемъ въ употребленіе зеленой чай, что же касается до чернаго чаю надлежитъ ему разъ или два вскипѣть и дать отстояться, а потомъ слить. Чай родится на маленькомъ деревцѣ Мирисусу и въ Сіамѣ, въ Китаѣ и въ Японіи много его находится; сей послѣней предпочитается, другимъ; узнать его можно, потому что настоянная съ нимъ вода дѣлается зе-

зеленовата съ маленькою жидкою желчиною. Вообще должно набирать чай, которой бы имѣлъ запахъ фіялковой, листъ малинькой, гораздо зеленъ и неизмятъ, дабы его хранить, клади его въ хрустальные бутылки или въ ящики плотные и закупоренные чтобы не выдохся; ибо сіе у него отнимаетъ всю его доброту. Питье чаю производитъ разныя хорошія дѣйствія; всѣмъ помогаемъ варенію желудка, отнимаетъ головную боль, истребляетъ пары, возбраняетъ дремать, ободряетъ духъ, гонитъ урину, очищаетъ кровь; примѣчаютъ же, что никакого дурнаго дѣйствія произвести не можетъ, что въ слѣдствіе сей статьи непротивно будетъ прочимъ, слѣдующія слова единаго славнаго Доктора; сообщить два рода есть чаю, зеленой черной; одинъ Кунингамъ человѣкъ ученой и долго жившей въ Китаѣ,

вамъ

намъ повѣствуетъ, что сіи обачая снимаются съ одного деревца, но въ разныя времена года, и что черной собирается весною и сушится на солнцѣ, а зеленой на огнѣ; но я думаю и не безъ основанія, что кромѣ сихъ разныхъ образовъ ихъ сушатъ, поливаютъ настояніемъ и оной травы или земли сеносной ская или канеешу, на нѣкоторыя сорты чернаго чаю, дабы придать ему сладость вкусъ и тягость; а какую онъ въ желудкѣ имѣетъ силу, чрезъ что онъ лекарствомъ становится и природнѣе имѣетъ нужду въ простотѣ зеленаго чаю, которой когда жидокъ; ежели его не очень горячъ и не очень холоденъ пьютъ, и ежели онъ смѣшанъ не много съ молокомъ, удобенъ свойствомъ своимъ очищать проходы питательные, и извлечь скорбутныя коренныя соли.

§ 72.

§ 72.

О шеколадѣ.

Составь сего пріятнаго вкусу тѣста привезенъ къ намъ изъ Америки; народы сей страны, весьма оное употребляющіе, научили насъ его дѣлать, а какъ мы весьма искусны оное дѣлать, то дѣлается въ Гишпаніи и во Франціи, а паче въ Парижѣ, которой лучшимъ почитается. Его дѣлаютъ зъ *кокао* называемаго *крупной коа ракъ*, то есть плодъ одного дерева, ростущаго въ Америкѣ, величиною и видомъ сходнаго съ каштанами; сей плодъ родится въ кожѣ реберчетой, такъ какъ наши дѣти, и вмѣщаетъ въ себя немалое число зеренъ величиною съ наши миндальные орѣхи.

Ваниліе, которой высокой вкусъ и хорошей духъ дѣлаетъ, и его весьма пристойно употреблять изъ кокао для доброты шеко-

лада; онъ есть длинный стручекъ, наполненной черными сѣмечками, блистательными и медоваго вкусу; онъ составляетъ часть сочиненія шеколаду съ сахаромъ, о чемъ показано будетъ въ способѣ, какъ его дѣлать; должно сбирать шиколадъ темнаго и красноватаго цвѣту, тугой и сухой хорошаго духу и вкусу. Шиколадъ есть весьма питателенъ, помогаетъ варенію желудка, уменьшаетъ чадъ вина, удобенъ старикамъ, и тѣмъ, у которыхъ желудокъ худо варитъ; но вредъ же востающимъ изъ болѣзни, и у кого нервы слабы, и понеже онъ горячитъ, то молодые люди должны его умѣренно употреблять

§ 73.

Какъ дѣлать шиколадъ.

Не можно сдѣлать хорошаго шиколаду, естьли не знаешь выбирать, какой тѣ, которые знаютъ каковъ

ковъ Галиконской, и не имѣютъ нужды выбирать другаго, въ избиранiи же семъ надлежитъ примѣчать, чтобы ядры были внутри сѣроватаго темнаго пурпуроваго цвѣту, ибо красные негодны, и дѣлаютъ жестокой и горькой шиколадъ, но прямой какао познается когда онъ подпеченъ, ибо тогда токмо видно, много ли въ немъ красныхъ ядеръ, надлежитъ подпекать толико шиколадъ, сколько вкусъ и цвѣтъ шиколада требуетъ; подпекаютъ его такимъ образомъ: положи его въ мѣдную посуду или желѣзную каструлю или въ не мураленой горшекъ, поставь на огонь и безпрестанно мѣшай, даже какъ сдѣлается такъ черенъ, какъ печеные каштаны; въ сей разъ ихъ должно стараться болѣе печь, потомъ надлежитъ очистить корку и хорошенько выбѣлить, дабы познать хорошо ли кокао испеченъ; лучшей способъ сдѣлать пробу слѣдующимъ

щимъ образомъ: возьми восемь золотниковъ кокао и четыре золотника сахару, сдѣлай изъ него тѣсто для познанія вкусу и цвѣту, ибо ежели оно не довольно темнаго цвѣту и печенымъ не пахнетъ, то можно еще печи по немногу, ибо естьли кокао печь облупленной, онъ легко прижигается и получаетъ дурной вкусъ; когда же сими способами въ надлежащую степень печенья кокао приведешь, тогда очистя кожу, истолки въ иготи, дабы скорѣе могло тѣстомъ сдѣлаться на доскѣ, и когда уже тѣсто довольно мягко будетъ становиться, прибавь ванели и не много корицы толченой, и сїе зависитъ отъ сосзволенія; когда же все довольно тѣшается, прибавь на фунтъ толченаго кокао три четверти фунта толченаго мѣлко сахару, и стирай тѣстомъ вмѣстѣ, дабы сахаръ вездѣ проникъ, тогда же вынувъ тѣсто клади на каменную или желѣзную

ную доску, подъ которой бы стояла жеровня, дабы доска была разогрѣта довольно горячо, также разгорячи и скалку, и сей скалкой разтирай тѣсто. что бы все очень мѣлко сдѣлалось и сталобъ тѣстомъ, и чтобы не жестѣло на зубахъ, а тогда изъ сего дѣлай дощечки по осьми золотниковъ, или палки по четверти и по полуфунту, и дай высохнуть.

§ 74.

Ванилїе должно выбирать.

Благовонную не очень сухую и не очень жирную, ибо часто оную смачиваютъ деревяннымъ масломъ, смѣшаннымъ съ балзамомъ дабы она хороша и свѣжа казалась, и трудно сырую стереть въ порошекъ, но изрѣзавъ ее кусочками ножницами, она отъ многаго толченїя и просѣванїя въ сито наконецъ въ порошекъ претворится.

§ 75.

Шиколадъ для питья.

Обыкновенное число чашекъ назначается на дощечкахъ, то правило есть, что изъ фунта варится десять чашекъ, слѣдовательно взявъ столько дощечекъ, сколько хочешь имѣть чашекъ, положи наломавъ въ шиколадникъ со столькимъ количествомъ воды, сколько хочешь сварить чашекъ, дай ему разойтится, вари его и не много дай попрѣть на горячей золѣ, а когда разогрѣешь, выпусти желтокъ яишной и разбивъ положи въ шиколадъ, мѣшай и вари на легкомъ огнѣ, прїмѣчая, чтобъ онъ не кипѣлъ по положенїи желтка; число же желтковъ яишныхъ надлежитъ класть по числу чашекъ, то есть, на каждыя четыре или пять чашекъ по одному желтку.

§ 76.

Шиколадъ по Аглински.

Шиколадъ по Аглински варится такимъ же образомъ какъ выше-

пи-

писанной, о кромѣ что взявъ бѣлковъ яишныхъ, сними первую пѣну, распусти въ нихъ шиколадъ, а потомъ подобнымъ же прежнему образу варенію окончай. Надлежитъ примѣчать, что на канунѣ сваренной шиколадъ лучше свѣжаго и обыкновенно по нѣскольку гущи оставляетъ для тѣхъ, которые его ежедневно пьютъ.

§ 77.

Консервъ изъ шиколаду.

Изотри восемь золотниковъ шиколаду и положи сахару съ полфунта горячаго сваренаго большимъ перомъ, разведи вмѣстѣ лопаткой, чтобы совершенно соединился, и положи въ коробочки, дай простыть, а тогда рѣжь дощечками для употребленія.

§ 78.

Бисквиты изъ шиколаду.

Положи въ чашу двѣ дощечки тертаго шиколаду съ толче-

нымъ и просѣяннымъ полфунтомъ сахару, четыре желтка яишныхъ, избей все лопаточкой, потомъ положи восемь бѣлковъ яишныхъ взбитыхъ пѣною, которые также хорошенько смѣшай съ сахаромъ и съ шиколадомъ, возьми четверть фунта сушеной крупичатой муки положи въ сито и просѣй въ сей сахаръ, а шиколадъ тогда же безпрестанно мѣшай, дабы все соединилось, по семъ клади сїе тѣсто въ бумажные коробки, посыпь не много сахару сквозь сито и пеки въ вольной печи.

§ 79.

Шиколадъ съ оливками.

Истолки въ иготи дощечку шиколаду, а когда онъ мѣлко будетъ истолченъ, положи три бѣлка яишныхъ съ мѣлкимъ сахаромъ, котораго столько должно положить дабы можно было сдѣлать тѣсто только все вмѣстѣ, прибавливая са-

сахару, даже какъ тѣстомъ сдѣлается, вынувъ изъ иготи и положа на столъ, посыпай мѣлкимъ сахаромъ, рѣжь маленькими кусочками, и катая съ мѣлкимъ сахаромъ катышками наподобіе оливокъ, и клади сіи катышки на бѣлую бумагу, а потомъ положа на мѣдную доску, въ вольной печи засужи.

§ 80.

Бисквиты изъ шиколаду.

Изотри дощечку шиколаду съ четвертью фунта сахару мѣлкаго съ осьмою долею фунта муки, тремя желтками яишными, положи въ чашу, все хорошенько взбей, потомъ положи три или четыре взбитые бѣлка яишныя смѣшай гораздо все, дѣлай длинные бисквиты и клади на листъ бумаги бѣлой, посыпь не много сквозь сито мѣлкаго сахару и пеки въ вольномъ жару испекши вынявъ изъ печи, положи

на сито, поставь въ жаркую печь высохнуть.

§ 81.

Марцыпаны шиколадные гласированные.

Въ горячей водѣ очисти и истолки фунтъ миндалю, полей его половиною бѣлкомъ яишнымъ, чтобы не омаслился, свари полфунта сахару большимъ перомъ, положи въ него миндаль, изсуши на маломъ огнѣ, даже какъ не станутъ слипать пальцы, тогда положи полторы дощечки толченаго и просѣянаго сквозь сито шиколаду съ половиною бѣлка яишнаго, и хорошенько смѣшай съ тѣстомъ, по семъ положи сіе тѣсто на столъ съ мѣлкимъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ третьею долею муки, разбей его скалкою въ рублевикъ толщины и рѣжь, какъ хочешь, а послѣ клади на листъ бумаги и пеки въ вольной пе-

печи; когда онѣ испекутся, гласируй мѣлкимъ просѣяннымъ сахаромъ, сбитымъ бѣлкомъ яишнымъ не скалками, но каплями лимоннаго соку, и станови опять въ печь только для того, чтобъ сахаръ засохъ.

§ 82.

Пастилы яшныя изъ шиколаду.

На фунтъ сахару разведи восемь золотниковъ въ немногой водѣ гуми драганту, когда она разойдется, пропусти сквозь салфетку, вылей сїю воду въ иготь, и положи двѣ дощечки толченнаго и просѣяннаго шиколаду, полбѣлка яишнаго и фунтъ просѣяннаго мѣлкаго сахару, толки все сїе вмѣстѣ, кладя вышеписанной сахаръ по не многу, даже какъ сдѣлается пристойное тѣсто, а потомъ вынувъ, дѣлай постилы, какой величины хочешь, или инградуены фигурою зеренъ хлѣбныхъ, кофейныхъ, чечевичныхъ

ныхъ, раковинокъ и другихъ какъ разсудишь, и сїе засуши.

§ 83.

Дражей шиколадной.

Размочи въ маломъ количествѣ воды не много гуми драганту, когда онъ разойдется и будетъ густъ, протри сквозь полотенцо и положи въ иготь съ шиколадомъ и съ мѣлкимъ сахаромъ даже какъ сдѣлается тѣстомъ, положи сїе тѣсто на столъ посыпаннымъ мѣлкимъ сахаромъ, разбей скалкою, чтобы стало толщиною въ рублевикъ, рѣжь маленькїе кусочки и катай котышки, величиною въ горошину, и засуши въ печи, а засуша покрой сахаромъ такъ какъ о дражеяхъ сказано.

КОНЕЦЪ

седьмой и послѣдней части.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Всеобщая вода. - - стран. 6.
Земленичная. - - 8.
Простая вода изъ плодовъ, имѣющихъ благовонныя корки. - - 8.
Вода изъ воложскаго укропу. - 9.
Вода изъ Воложскаго укропу, ликеръ. 9.
Жасминная вода - - - 11.
Жасминная вода, ликеръ - 12.
Вода изъ жонкиля, ликеръ - 13.
Простая лавровая вода - - 14
Розовая вода самой лучшей доброты 14.
Воды изъ всякихъ растѣнїй - 15.
Простая тминная вода, - - 17
Простая фїолетовая вода. - - 17.
фїолетовая вода, ликеръ, - 18.
Простая Гвоздичная вода. - - 19.
Простая вода изъ Португальскихъ.померанцовъ - - 19.
Вода изъ дикой рибины - - 20.

Ро-

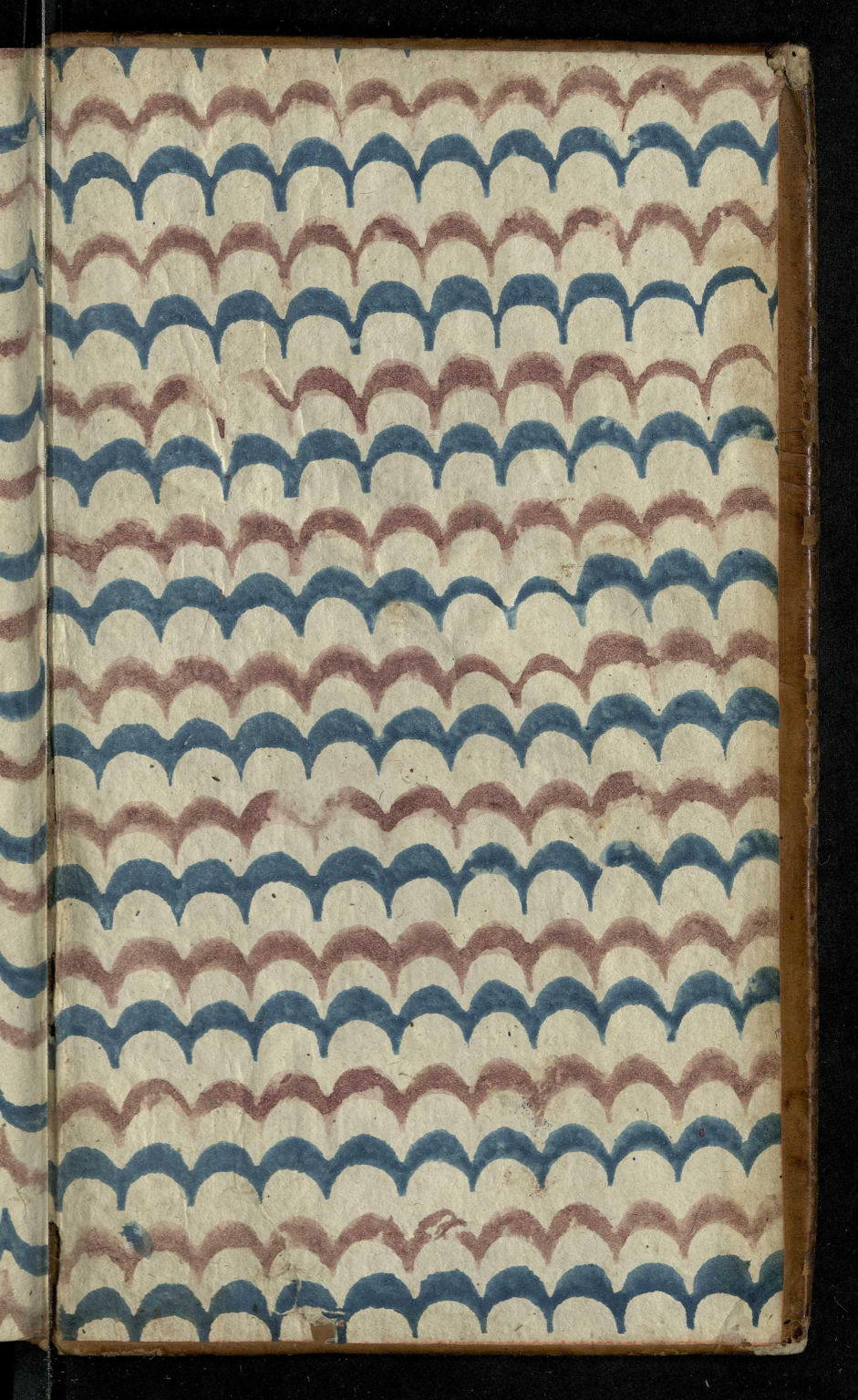
Розовая вода и извлеченіе - - 20.
Другимъ образомъ дѣлать розовую воду. - - - 23.
Желтая вода, ратафія - - - 25.
Благовонныя воды изъ корокъ плодовъ въ проетыхъ и перегнанныхъ спиртахъ. 25.
Розовой спиртъ. - - - - 28.
Благовонные спирты изъ всѣхъ специевъ. - - - 30.
Способъ извлекать розовой спиртъ иначе нежели показано въ § 22. 32.
Чай ликеръ - - 36.
Вино изъ вишенъ. - - - 38.
Полынный ликеръ - - 40.
Ликеръ анисовой, коріандровой, фениколовой и проч. - - 42.
Бадіановой ликеръ - - 43.
Цедратъ ликеръ - - 44.
Ликеръ изъ Македонской петрушки. 45.
Ликеръ изъ корицы - - 47
Лимонной ликеръ - - 49.
Дистилированная вода изъ росы. 50.

Ди-

Дистилированїе водъ неблагоуханныхъ, которыя дистилируешь съ водою, напр. воду изъ подорожника 51.
Дистилированїе изъ виннаго уксусу 54.
Дистилированїе неблагоуханнаго растѣнїя какъ наприм: венедикта, его ессенцїя, и его соль. - - 55.
Дистилированїе благовоннаго растѣнїя какъ напр. Мелиссы, ея эссенцїя, и твердая ея соль. - - - 57.
Дистилированїе земляницы и ея спиртъ. - - - 60.
Дистилированїе манны. - - 62.
Дистилированїе терпентину, его спиртъ и его масло - - 64.
Абрикосовая вода - - - 66.
Адонисовая вода - - - 67.
Простая Базиликоновая вода. - 68.
Базиликоновая вода, ликеръ. - 69.
Померанцовая вода ликеръ. - 70.
Простая каришневая вода. - 70.
Простая цедратовая вода. - 71.

Про-

Простая вода изъ Македонской петрушки. - - - - 72.
Простая лимонная вода. - 72.
Простая гвоздичная вода. - 73.
Корїандсовая вода, ликеръ. - 73.
О сидкѣ кубомъ. - - 78.
О лавендулѣ примѣчанїе. - 82.
Эссенцїя всякихъ цвѣтовъ и ароматическихъ травъ. - - 85.
О кофе, примѣчанїе. - - 87.
О чаѣ. - - - 94.
О шиколадѣ. - - 97.

РОССИЙСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
БИБЛИОТЕКА
30814-0

Inv. 5776